

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dan diperlukan setiap hari serta wajib dikelola dengan baik sehingga dapat membawa manfaat bagi tubuh manusia. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kriteria layak dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan masalah, di antaranya menghindari mikroorganisme dan parasite penyebab penyakit yang disebabkan oleh makanan tersebut (Tunas et al., 2021) Oleh karena itu, perlu adanya perhatian khusus harus diberikan kepada mereka yang berhubungan langsung atau tidak langsung dengan makanan agar terhindar dari berbagai penyakit yang dapat disebabkan oleh makanan.

Rumah makan adalah tempat pelayanan umum yang menyediakan makanan dan sering dikunjungi oleh masyarakat, rumah makan memiliki potensi besar dalam menciptakan masalah kesehatan. Gangguan kesehatan yang disebabkan oleh penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti mual, diare, kram perut, sakit kepala, dan dehidrasi.

Peralatan makan merupakan salah satu faktor yang berperan dalam penularan berbagai penyakit, karena peralatan makan banyak mengandung mikroorganisme yang terdapat pada makanan. Peralatan makan dapat terkontaminasi melalui udara misalnya debu, sehingga dapat terkena mikroorganisme. Dengan adanya mikroorganisme pada peralatan makan dapat menyebabkan penyakit seperti, diare, kolera, desentri, cacingan atau bahkan

keracunan makanan (Adolph, 2016). Semua peralatan makan yang mempunyai kemungkinan bersentuhan dengan makanan harus selalu dijaga kebersihannya, tidak boleh ada sisa makanan yang tertinggal pada alat makan tersebut. Jika hal ini terjadi maka akan memberikan kesempatan bagi kuman yang tidak diinginkan untuk berkembang biak dan menyebabkan membusuk (Tumelap, 2011).

Kontaminasi pada makanan yang salah satunya disebabkan oleh adanya peralatan makan yang digunakan yang dapat menimbulkan penyakit karena kontaminasi bakteri yang terdapat pada peralatan makan tersebut dapat menimbulkan penyakit yang disebut dengan *food borne disease*/ penyakit bawaan makanan (Assagaf, 2022). Hal ini sesuai dengan penelitian (Telew et al., 2018). Mengenai angka kuman pada peralatan makan dari rumah makan yang diperiksa hasilnya menunjukkan 100% tidak memenuhi syarat. Apabila jumlah kuman pada peralatan makan tidak memenuhi syarat, maka kemungkinan besar konsumen akan menderita penyakit mulai dari diare hingga kematian akibat kekurangan cairan pada tubuh.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan Rumah makan khususnya Oesapa Selatan merupakan usaha kecil dan menengah yang menyediakan berbagai jenis makanan bagi masyarakat setempat. Namun, masih ditemukan beberapa warung makan yang kurang memperhatikan standar kebersihan baik dalam proses pencucian peralatan makan, pengolahan makanan maupun peralatan makan yang digunakan. Salah satu warung makan yang ada di Oesapa pernah ditemukan belatung pada makanan, hal tersebut mungkin

disebabkan oleh peralatan makan yang kurang dijaga kebersihannya (Keda, 2020). Tempat pencucian peralatan makan harus memenuhi standar kebersihan dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi dan sebaiknya memiliki sistem pencucian tiga tahap yang berupa pencucian alat untuk menghilangkan sisa makanan, pembilasan air bersih, dan sterilisasi menggunakan air panas.

Berdasarkan masalah diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan pada Rumah Makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan pada rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kondisi sanitasi rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang
- b. Menilai sanitasi peralatan makan pada rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang
- c. Mengetahui jumlah angka kuman pada peralatan makan yang berada pada rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Makan

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat dijadikan acuan bagi pemilik dan pekerja pada Rumah Makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang agar dapat lebih memperhatikan sarana sanitasi dan kebersihan peralatan makan di rumah makan.

2. Bagi institusi/prodi sanitasi

Sebagai bahan untuk menambah sumber bacaan perpustakaan kampus jurusan sanitasi politeknik kesehatan kupang terkhususnya tentang sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di kelurahan oesapa selatan kota kupang.

3. Bagi penulis

Sebagai bahan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang sanitasi dan dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama menempuh pendidikan.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Lokasi

Lokasi pelaksanaan penelitian ini adalah Rumah Makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang.

2. Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini berkaitan dengan mata kuliah Hygiene dan sanitasi pangan

3. Lingkup sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah Sanitasi peralatan makan pada rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang

4. Lingkup Waktu

Lingkup waktu dimulai dari bulan Februari-Mei